

# SPARGELSPEZIALITÄTEN IM GNADENTHAL

## VORSPEISEN

### Bunter Spargelsalat

mit Radieschen, zarten Frühlingsblättern  
und Mohnsamen-Blätterteigkissen / *CHF 13.00*

### Bunte Spargeln mit Niederwiler Rohschinken

mit Fruchtdressing mariniert, dazu Büffelmozzarella  
und kleines Salatbouquet / *CHF 15.00*

### Badische Spargeln

und kaltgeräucherte Forelle von der Bio Fischzucht Bremgarten, mit  
Meerrettichschaum, Orangenfilets und Maccadamia Nüssen  
dazu Brunnenkresse an saisonalem Dressing / *CHF 18.00*

## HAUPTGÄNGE

### Spargeln milanaise

Weisse Spargeln mit Parmesan gratiniert und lauwarm serviert,  
dazu neue Kartoffeln / *CHF 32.00*  
zusätzlich mit Rohschinken aus der Region / + *CHF 8.00*

### Badische Spargeln klassisch

mit gebratenen neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise / *CHF 32.00*  
zusätzlich mit Rohschinken aus der Region / + *CHF 8.00*

### Kalbs-Spargel-Saltimbocca

von der Metzgerei Reussthal  
mit Rucolasauce, Spargelragout und neuen Kartoffeln / *CHF 39.00*

### Aargauer Rindsfilet

auf Spargelgitter  
dazu Sauce Hollandaise, Risotto und Gemüse-Arrangement / *CHF 48.50*

## VORSPEISEN

### Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / *CHF 7.00*

### Gemischter Salat

mit gerösteten Brotwürfel und gehacktem Ei / *CHF 8.50*

### Nüsslisalat

mit Speck und gehacktem Ei / *CHF 12.00*

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:  
French, Balsamico, Essig & Öl oder saisonales Dressing

### Premium Beefsteak Tatar

nach Wunsch mild, medium oder feurig

serviert mit Toast und Butter

Vorspeise / *CHF 18.50*

Hauptgang / *CHF 29.00*

mit Whisky, Calvados oder Cognac / + *CHF 3.00*

## AUS DEM SUPPENTOPF

### Rahmsuppe von grünen Spargeln

mit seiner Einlage / *CHF 9.50*

### Bärlauch-Cremesuppe

mit Croutons / *CHF 9.00*

## FISCH

### Knusperli vom Eglifilet

von der Fischzucht Valperca im Wallis

Tartarsauce, Pommes Frites und Gemüsebouquet / *CHF 37.00*

### Saiblingfilets von der Fischzucht Bremgarten

gebraten, mit Kräuter-Zitronenbutter, rotem Camargue Reis

und bunten Spargeln / *CHF 32.00*

### Spargel-Risotto

mit feinen Artischocken und Gartenkräutern

garniert mit Stückchen vom norwegischen Rauchlachsrückenfilet / *CHF 26.00*

## VEGETARISCH

### Veganes Spargelcurry

mit Frühlingsgemüse, gerösteten Mandeln und Reis / *CHF 21.50*

### Freiämter Röstli

überbacken mit Raclettekäse von der Chäsi Künten

und serviert mit einem Spiegelei von Mellingen / *CHF 21.00*

## FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION / ALLERGENE

Sofern nicht anders deklariert, stammen alle unsere Fleisch- und Fischprodukte aus dem Freiamt, dem Aargau und der übrigen Schweiz.

Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.

Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.

## FLEISCH

### Riesen Schnitzel

mit hausgener Panade, serviert mit Pommes Frites  
vom Schwein *CHF 27.00* / vom Kalb *CHF 39.00*

### Pouletbrust

vom Kneuss Mägenwil mit Balsamico und Olivenöl marinierte  
Rucola-Tomaten-Komposition und Gemüsenudeln / *CHF 34.00*

### Schweins-Cordonbleu mit Spargeln gefüllt

dazu Pommes frites und zartes Marktgemüse / *CHF 34.00*

### Gnödli Burger

Swiss Prime Beef Burger im Chili-Bun  
mit Reussthal-Speck, hausgemachter BBQ-Sauce, Zwiebelringen,  
Jalapenos Poppers und Pommes Frites / *CHF 25.00*

### Geschnetzeltes Kalbfleisch

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce  
dazu Rösti / *CHF 39.00*



### Geschmorte Kalbskopfbacken

mit kräftigem Rotweinjus, Rahmrisotto,  
und Bouquet vom Frühlingsgemüse / *CHF 32.00*

## 125 JAHRE REUSSPARK

Im 2019 feiert der Reusspark sein 125-jähriges Bestehen. Das ganze Jahr geniessen Sie bei uns abwechslungsreiche Gerichte, welche auch bereits in der Gründungszeit des Reusspark gegessen wurden.

## DESSERT

### Hausgemachte gebackene Quarktorte

mit warmen Holunder-Himbeeren / CHF 8.00

### Weisses Schokoladenmousse-Törtchen

mit Himbeersorbet und frischen Früchten / CHF 13.00

### Cremige Götterspeise

mit Rhabarber und Löffelbiskuite im Glas serviert / CHF 9.00

### Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug / CHF 7.50

### Berner Meringue

nach Wahl mit Rahm oder Glace / CHF 10.80

### Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie, Stracciatella  
Zimt, Himbeersorbet und Zitronensorbet

CHF 3.60 pro Kugel / + CHF 1.50 mit Rahm

-----  
**PASSEND DAZU**

Quitten Eau de Vie Humbel 43% Vol.	CHF 8.00	4 cl
Vieille Prune Humbel 40% Vol.	CHF 8.00	4 cl
Vieille Williams Grande Liqueur 40% Vol.	CHF 8.00	4 cl